Nr. 398/AP/03.02.2025

**INVITAȚIE DE PARTICIPARE**

În vederea achiziţionării prin **Procedură Proprie** vă rugăm ca, până la data de **06.02.2025 inclusiv,** să ne trimiteţi pe adresa de e-mail [irina.ursachi@uaic.ro](mailto:irina.ursachi@uaic.ro), oferta dumneavoastră pentru ***Servicii organizare Conferință/program leadership „Becoming a leader” în perioada 16-21 februarie 2025,*** care să includă serviciile şi materialele prezentate mai jos:

***Preambul****:*

**Cod CPV -** 79952000-2 Servicii pentru evenimente

**Denumire eveniment**: ***„Becoming a leader” - 16-21 februarie 2025***

**Valoarea estimativa a serviciilor detaliate: 54.970,00 lei cu TVA inclus**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Denumire servicii** |
| 1 | **Servicii de cazare pentru 36 participanți în perioada 16-21 februarie 2025,** constând în:  3 camere single = check-in: 16 februarie - check-out: 21 februarie 2025;  1 cameră single = check-in: 17 februarie - check-out: 21 februarie 2025;  1 cameră single = check-in: 18 februarie - check-out: 19 februarie 2025;  2 camere single = check-in: 19 februarie - check-out: 20 februarie 2025;  1 cameră single = check-in: 20 februarie - check-out: 21 februarie 2025;  14 camere duble = check-in: 17 februarie - check-out: 21 februarie 2025. |
| 2 | **Servicii de masă la restaurant: pentru minim 40 de participanți**, astfel:  17-20 februarie 2025: prânz, cină, coffee break  21 februarie 2025: prânz, coffee break  Se va asigura personal de servire a mesei (minim 2 ospătari la fiecare 25-40 de participanți). Variante de meniu:  **Mic dejun**: de tip bufet suedez: brânzeturi (cașcaval, telemea, mozzarella); lactate (iaurt, lapte, unt), preparate din carne (salam, șuncă, pastramă, bacon, slănină afumată); salată de vinete, salată à la russe, zacuscă, avocado; roșii, castraveți, ardei, ouă (omletă, ochiuri, ouă fierte); crenvurști, cârnați prăjiți, bacon prăjit; pâine feliată, chifle; cereale; fructe; apă, suc, cafea, ceai, produse de patiserie).  **PRÂNZ**  **Felul I**: ciorbă de perișoare / ciorbă de legume / ciorbă de fasole cu afumătură / ciorbă de pui cu tăieței de casă / ciorbă de văcuță cu smântână și ardei iuți / supă de pui cu tăiței de casă – minim 400 de grame.  **Fel principal**: friptură de porc la tavă cu cartofi copți și castraveți murați / șnițel parizian de porc cu piure și salată de varză / saramură de crap cu legume și mămăliguță / sărmăluțe cu porc și vită, cu smântână și mămăliguță / pârjoale moldovenești cu piure și sfeclă roșie cu hrean / mici cu cartofi pai și muștar / tocană de porc cu roșii și mămăliguță – minim 350 grame – maxim 500 grame; chiflă – 80 g, apă minerală plată / minerală – 0,5l/participant.  **Meniu vegetarian**:  **Felul I**: ciorbă de cartofi cu tarhon / supă cremă de legume / ciorbă de fasole – minim 400 de grame.  **Fel principal**: iahnie de fasole cu salată de varză albă / mix de bureți soté cu mămăliguță / risotto vegetarian cu chiftele din cartofi – minim 350 grame – maxim 500 grame; chiflă – 80 g, apă minerală plată / minerală – 0,5l/participant.  **CINĂ**  **Două feluri**: minisălățele de ciuperci și vinete cu maioneză; ceafă și pulpă de pui la gratar cu cartofi pai și castraveți murați; salată de pui cu cartofi și țelină; pui cu smântână și mămăliguță, brânză cu smântână și mămăliguță, clătită cu pui și ciuperci gratinate; friptură de curcan și risotto cu parmezan; pachețele de primăvară cu sos picant; file de șalău pane cu cartofi natur; penne arrabiata; frigărui de porc cu cartofi pai; budincă din conopidă în ardei gras; legume cu carne de vită la cuptor; – minim 250 grame – maxim 500 grame; chiflă – 80 g, apă minerală plată / minerală – 0,5l/participant  **Menu vegetarian:**  Mix de salată orientală cu salată verde; ciuperci cu usturoi și mămăliguță; salată de vinete cu roșii; păstăi soté cu mămăliguță; pachețele de primăvară cu sos picant; risotto vegetarian; – minim 250 grame – maxim 500 grame; chiflă – 80 g, apă minerală plată / minerală – 0,5l/participant. |
| 3 | **Coffee break pentru maxim 40 de participanți**, astfel:  17-20 februarie 2025: între prânz și cină  21 februarie 2025: între mic dejun și prânz  Coffee break-ul va conține apă minerală plată (0,5l/participant) sau carbogazoasă (0,5l/participant), băuturi calde (cafea/ceai), gustări dulci (fursecuri / saleuri / pateuri / sărățele de casă), palete cafea/ceai, pahare, farfurii, platouri, feţe de masă, şerveţele.  Coffee break-ul se va amenaja în aceeași locație unde se va desfășura evenimentul. |

Unitate de cazare și masă, clasificată min. 3\*, situată la o distanță de maxim 15 km de centrul orașului, cu spațiu exterior înconjurat de pădure pentru activitățile tip outdoor prevăzute în proiect, cu 3 Săli de conferință / workshop interioare cu capacitate de minim 50 persoane pentru activitățile indoor prevăzute în proiect, cu posibilitatea de a reorganiza mobilierul - mese și scaune, plus spațiu exterior pentru activitate outdoor. Cel puțin una dintre sălile de conferință trebuie să fie dotată cu sistem de sonorizare, ecran de proiecție și videoproiector, cu dispozitiv de imprimare și multiplicare documente de lucru alb-negru în timp real, în locație pentru desfășurarea evenimentului. cu restaurant de capacitate de minim 50 persoane.

Serviciile de cazare, masă, organizare de eveniment și coffee break se vor presta în aceeași locație. Cazarea și servirea mesei se va face în unitate autorizata conform prevederilor legale.

Autoritatea contractantă va comunica cu minim 3 zile înainte numărul de persoane estimat; numărul de persoane care se vor prezenta efectiv și pentru care se vor presta serviciile poate fi mai mic decât numărul de persoane estimat și comunicat.

**Oferta trebuie să fie valabilă minim 60 zile.** **În ofertă vor fi incluse toate cheltuielile ce ţin de prestarea serviciilor cu personal calificat. Oferta se va depune pentru numărul maxim de participanți** **și pentru toate reperele din cadrul solicitării,** precizând:

- Preţul va fi oferit în lei fără TVA, va fi specificată cota de TVA aplicabilă serviciilor ofertate;

- Prețul va conține toate cheltuielile ce ţin de prestarea serviciilor cu personal calificat, la locatia, in datele specificate in solicitare;

- Prețul unitar pentru masă exprimat în lei masă/persoană pentru toată perioada;

- Prețul unitar pentru cazare exprimat în lei cazare/persoană pentru toată perioada;

- Prețul unitar pentru Coffee break exprimat în lei pentru toată perioada;

- Prețul pentru organizare eveniment.

**Vor fi plătite doar serviciile efectiv prestate, în funcție de numărul de participanți comunicat.**

Ofertantul trebuie să se asigure ca are variantă de meniu pentru persoane cu diferite specificități (alergice la diferite produse, meniu de post - care sa suplinească cantitățile și varietatea unui meniu obișnuit), despre care va fi informat in timp util.

**Condiții de participare:**

- Oferta va conține gramajul, denumirea comercială pentru fiecare produs în parte ofertat și o descriere succintă a acestuia;

**Locație –** restaurant cu sală interioară cu o capacitate de minimum 50 de persoane, exclus amenajările exterioare sau amenajările tip cort.

**Note logistică și procedură:**

1.Numărul exact de participanți și orele de început vor fi comunicate cu minim 3 zile înainte de eveniment.

2.Ofertanții vor asigura că produsele ofertate sunt realizate conform rețetarului. Autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a solicita ofertanților fotografii cu mise-en place-ul produselor ofertate, pentru evaluare.

3. Prestatorul se va asigura de punerea la dispoziție a accesoriilor de servire, în număr suficient pentru toți participanții la eveniment (pahare, cești de cafea, platouri, farfurii, șervețele, tacâmuri etc.). Nu se acceptă accesorii de servire din material plastic/de unică folosință.

4. Prestatorul se va asigura de calitatea produselor (produse proaspete, în termen de garanție) și standardul servirii (va respecta normele sanitare de manipulare a alimentelor și se va asigura că mâncarea este caldă în momentul servirii - acolo unde este cazul).

**Criteriul de atribuire:** ”prețul cel mai mic”.

**Odată cu oferta, vor mai fi depuse:**

- copie a Certificatului constatator emis de ONRC (capacitatea de exercitare profesională menționată în certificatul constatator emis de ONRC trebuie să aibă corespondență cu obiectul contractului);

- copie a documentului de înregistrare/autorizare sanitar veterinara și pentru siguranța alimentelor pentru activitatea desfășurată în corespondență cu obiectul contractului.

**Condiții de plată:**

Termenul de plată este:

a) 30 de zile calendaristice de la data la care factura electronică este disponibilă spre descărcare de către Autoritatea Contractantă din sistemul RO e-factura, dacă recepția serviciilor este anterioară acestei date, ***cu menționarea în factură a codului CPV:*** ***79952000-2***;

b) 30 de zile calendaristice de la data recepției serviciilor dacă factura electronică este disponibilă spre descărcare de către Autoritatea Contractanta din sistemul RO e-factura, la data receptiei ori anterior acestei date, ***cu menționarea în factură a codului CPV:*** ***79952000-2.***

**Vor fi plătite doar serviciile prestate, în funcție de numărul de participanți comunicat.**

**Director Achiziţii Publice și Urmărirea Contractelor**

Ing. Gabriela Alexoaei

**Întocmit,**

Responsabil achiziții

Administrator financiar dr. Irina Ursachi